

# FORMULASI TEPUNG MOCAF DAN DAUN KELOR PADA PEMBUATAN *COOKIES* KHUSUS BALITA *STUNTING*

Oleh:

Oktavia Pratiwi Setyadjid

## ABSTRAK

Stunting dapat dilakukan pencegahan dengan mengkonsumsi asupan protein yang cukup. Salah satu tanaman yang memiliki kadar protein cukup apabila dijadikan sebuah tepung adalah daun kelor. Dimana tepung daun kelor memiliki kadar protein 27,1g dalam 100g tepung daun kelor. Selain itu adapun tepung MOCAF yaitu tepung yang terbuat dari ubi kayu yang difermentasi. Tepung ini dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Oleh karena itu 2 bahan tersebut dapat dikembangkan yang dapat bermanfaat bagi manusia sebagai bahan pangan campuran atau substitusi pada makanan salah satunya yaitu pembuatan *cookies*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dan kadar protein terhadap formulasi tepung MOCAF dan daun kelor dan pada *cookies*.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2019 - Maret 2019. Penelitian pada pengembangan formulasi menggunakan jenis penelitian komparatif eksperimental, sedangkan pada uji kadar protein dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 3 formulasi *Cookies* dengan kadar tepung MOCAF dan tepung daun kelor yang berbeda (25 : 5, 30 : 5, 40 : 5). Uji Organoleptik dilakukan dengan panelis sebanyak 25 orang dengan kategori agak terlatih.

Pada hasil penelitian ini, dari indikator warna, rasa, aroma, dan tekstur yang paling disukai adalah formula MK3 (55 : 40 : 5) dan dari hasil Uji Protein yang mendapat nilai rata rata tertinggi yaitu MK2 (65 : 30 : 5) yaitu 7,25% protein dalam 50gr *cookies*

---

*Kata Kunci : Tepung MOCAF, Tepung Daun Kelor, Cookies, Balita Stunting*

# **FORMULATION OF MOCAF FLOUR AND MORINGA LEAF IN MAKING SPECIAL COOKIES OF BALITA STUNTING**

by:

Oktavia Pratiwi Setyadjid

## **ABSTARCT**

Stunting can be prevented by consuming adequate protein intake. One plant that has sufficient protein content when used as a flour is Moringa leaves. Where Moringa leaf flour has a protein content of 27.1g in 100g Moringa leaf flour. Besides that, the MOCAF is flour made from fermented cassava. his flour can be used as a substitute for wheat flour. Therefore, these two ingredients can be developed which can be beneficial for people as a mixture of food ingredients or substitution in food, one of which is the manufacture of cookies. This study aims to determine the organoleptic test and protein content of the MOCAF and Moringa leaf formulations in cookies.

The study was conducted in February 2019 - March 2019. Research on the development of formulations used experimental comparative research, while the protein content test was a Completely Randomized Design (CRD). There are 3 formulations of cookies with different levels of MOCAF and Moringa leaf flour (25: 5, 30: 5, 40: 5). Organoleptic tests were conducted with panelists of 25 people with somewhat trained categories.

In the results of this study, the most preferred indicators of color, taste, smell, and texture were the MK3 formula (55: 40: 5) and from the results of Protein Test which received the highest average value of MK2 (65: 30 : 5) which is 7.25% protein in 50gr cookies

---

Key Word : MOCAF, Moringa leaf flour, Cookies, Stunting Toddler